14.004 Buchty pečené s čokoládovo – orieškovým krémom
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka polohrubá	7,00	7,00	9,00	9,00	11,00	11,00	13,00	13,00
droždie	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60
cukor kryštálový	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00	1,10	1,10
soľ	0,10	0,10	0,10	0,10	0,20	0,20	0,20	0,20
vajcia	12	0,70	16	0,90	18	1,00	22	1,10
tuk/olej	0,50	0,50	0,80	0,80	1,00	1,00	1,20	1,20
mlieko	4,00	4,00	5,50	5,50	6,50	6,50	7,50	7,50
múka na dosku	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	0,90	0,90
olej na potretie	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00	1,20	1,20
olej na plech	0,25	0,25	0,40	0,40	0,60	0,60	0,70	0,70
cukor práškový	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70
čokoládovo – orieškový krém	3,00	3,00	4,00	4,00	5,00	5,00	6,00	6,00
hmotnosť porcie v g	160		200		240		280	

Receptúra

Výrobný postup

Z časti vlažného mlieka, cukru a droždia pripravíme kvások. Múku, cukor preosejeme, pridáme soľ, kvások, vajcia, tuk. S vlažným mliekom vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na diely, naplníme čokoládovo – orieškovým krémom a zabalíme. Ukladáme na plech, pomastíme, necháme podkysnúť. Upečieme. Po upečení posypeme práškovým cukrom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1638	393	9,09	9,5	0,0	65,7	1,7	64,3	0,9	0,024	0,1	0,1	0,3	0,6
B	2214	531	11,88	14,7	0,0	85,3	2,3	86,6	1,2	0,031	0,1	0,2	0,4	0,8

C	2755	661	14,38	19,1	0,0	104,7	2,8	104,2	1,4	0,035	0,1	0,2	0,5	0,9
D	3242	778	16,88	22,6	0,0	123,1	3,3	119,9	1,6	0,040	0,1	0,2	0,6	1,1